Espresso maker

Design Luca Trazzi

Manuale di istruzioni

Bedienungsanleitung

Instructions manual

Manuel d'instructions

Manual de instrucciones

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

NELL'UTILIZZO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE DEVONO ESSERE SEMPRE OSSERVATE LE SEGUENTI MISURE DI SICUREZZA:

1 Leggere attentamente le istruzioni.
2 Non toccare mai una superficie calda. Usare manici o pulsanti.
3 Per proteggersi dal fuoco, scosse elettriche o lesioni non immergere il cavo, la spina o in acqua o altro liquido.
4 Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o vicino a bambini, sorvegliare attentamente.
5 Disinserire la spina sia dall'apparecchio che dall'impianto elettrico quando:
    l'apparecchio non viene utilizzato;
    se ne esegue la pulizia;
    si riempie il serbatoio dell'acqua.
  Prima di disinserire la spina accertarsi che l'interruttore Generale (1) sia in posizione OFF. Lasciar raffreddare prima di aggiungere o levare parti accessorie e prima della pulizia.
6 Non utilizzare un apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, o se l'apparecchio mostra segni di cattivo funzionamento oppure se ha subito qualche danno. Riportare l'apparecchio al concessionario autorizzato più vicino per controlli o riparazioni.
7 L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8 Non utilizzare all'esterno.
9 Non lasciare penzolare il cavo da tavoli o banconi, impedite che esso venga a contatto con superfici calde.
10 Non appoggiate l'apparecchio su fornelli elettrici o a gas, o dentro un forno caldo.
11 Non utilizzate l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
12 **CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI.**

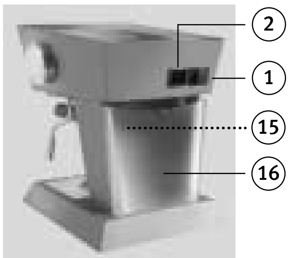
La macchina per espresso X5 impiega il sistema **EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.):** per un corretto funzionamento è necessario utilizzare i serving E.S.E., facilmente riconoscibili dal marchio impresso sulle confezioni, lo stesso che si ritrova anche sulle macchine per espresso. Il sistema E.S.E. garantisce una serie di vantaggi: la qualità del caffè espresso rimane sempre costante indipendentemente dall'esperienza del consumatore nel prepararlo, l'impiego è facile e molto veloce, la pulizia del sistema è estremamente semplice. È fondamentale conservare i serving E.S.E. in un recipiente chiuso in ambiente secco e ventilato.

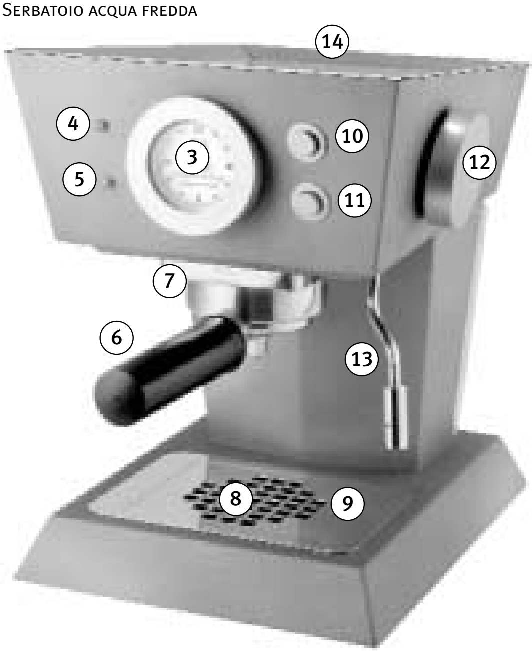
WWW.FRANCISFRANCIS.COM

Regole generali per l'uso della macchina

La macchina deve essere mantenuta pulita lavando frequentemente la griglia (8), il porta-filtro (6), il serbatoio (16), il tubo uscita vapore e il foro di aspirazione aria (13). **IMPORTANTISSIMO:** mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie.
L'acqua contenuta nel serbatoio (16) deve essere regolarmente sostituita. Dopo il cambio dell'acqua verificate che il tubo di aspirazione (15) sia collocato all'interno del serbatoio (16). Si consiglia di utilizzare, ogni tre mesi, una miscela per la rimozione del calcare appositamente studiata per macchine per espresso.
Per gustare un espresso perfetto si consiglia di mantenere calde le tazze utilizzando lo scalda-tazze (14) incorporato nella macchina.

1 Interruttore generale (0/I)
2 Presa corrente IEC
3 Orologio
4 Spia accensione
5 Spia temperatura ideale
6 Porta-filtro
7 Alloggio porta-filtro
8 Griglia
9 Vassoio sgocciolio
10 Pulsante caffè
11 Pulsante vapore
12 Valvola vapore
13 Tubo uscita vapore
14 Scalda-tazze
15 Tubo di aspirazione acqua
16 Serbatoio acqua fredda





Procedura rapida di utilizzo

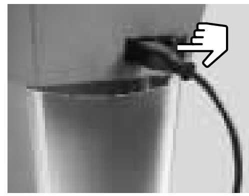
1. Riempite il serbatoio dell'acqua (16).



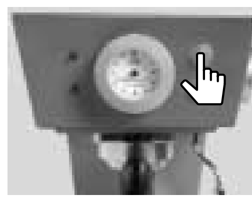
2. Inserite la spina al collegamento elettrico (2).



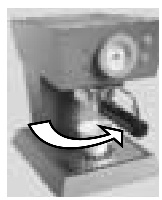
3. Premete l'interrutore generale (1). La spia di accensione (4) e quella della temperatura ideale (5) s'illuminano.



4. Procedete ora con un prelavaggio della macchina. Premete il pulsante caffè (10). Premetelo nuovamente non appena vedete uscire dell'acqua dal porta-filtro (6). Ora la macchina è pronta per fare un espresso.



5. Mettete un serving ESE nel porta-filtro (6) con il marchio verso il basso. Inserite il porta-filtro nel suo alloggiamento (7) facendolo ruotare fino a trovare resistenza. Appoggiate una tazzina sulla griglia della macchina.



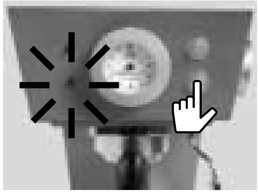
6. Quando la spia della temperatura ideale (5) si spegne è possibile preparare un espresso. Premete il pulsante caffè (10). Premetelo nuovamente non appena desiderate terminare l'erogazione di caffè.



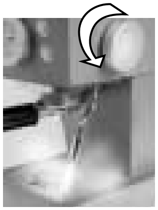
x5 VAPORE E ACQUA

Vapore

La X5 può fornire vapore o acqua calda per la preparazione di cappuccini o the. Per avere il vapore, premete il pulsante del vapore (11). La spia della temperatura ideale (5) s'illumina. La macchina è pronta dopo circa 30 secondi e quando la spia si spegne.

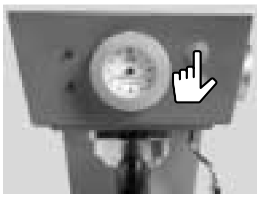


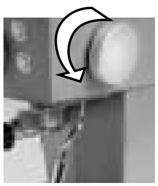
Ruotate in senso antiorario la valvola vapore (12) e regolate il vapore dal tubo uscita vapore (13).



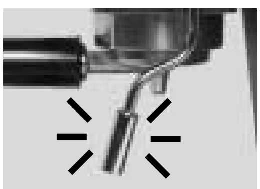
Acqua calda

Per avere l'acqua calda, la spia della temperatura ideale (5) non deve essere illuminata. Premete il pulsante caffè (10) e ruotate la valvola vapore (12) in senso antiorario. Premete nuovamente il pulsante caffè (10) e ruotate la valvola vapore (12) in senso orario non appena desiderate terminare l'erogazione dell'acqua.





ATTENZIONE: durante la fuoriuscita del vapore e dell'acqua, il tubo (13) è molto caldo.

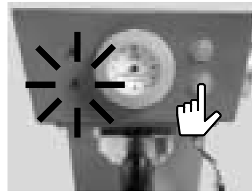


x5 CAPPUCCINO

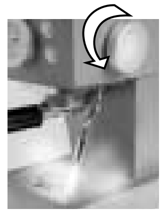
Preparazione di uno o più cappuccini

ATTENZIONE: ESEGUITE LA PROCEDURA RISPETTANDO L'ORDINE INDICATO! NON È POSSIBILE L'OPERAZIONE CONTRARIA.

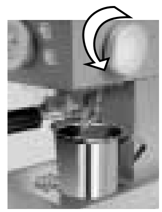
Preparate la x5 per avere il vapore, premendo il pulsante del vapore (11). La spia della temperatura ideale (5) s'illumina. La macchina è pronta dopo circa 30 secondi e quando la spia si spegne.



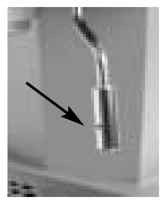
1 Ora ruotate leggeremente in senso antiorario la valvola vapore (12) e fate uscire il vapore dal tubo uscita vapore (13). Chiudete la valvola vapore (12).



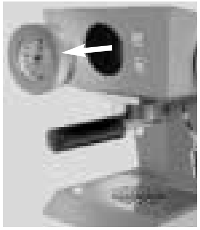
2 Collocate un recipiente con il latte sotto il tubo uscita vapore (13) in modo da immergerne una parte. Poi aprite nuovamente e lentamente la valvola vapore (12) per ottenere il vapore desiderato.



Un apposito foro a lato dell'ugello rende possibile l'assorbimento di una piccola parte di aria che miscelandosi con il latte lo trasforma in schiuma per cappuccino.
Se ciò non avviene, modificate la posizione del recipiente affinché il foro di aspirazione aria non venga coperto dal latte.
È preferibile usare latte molto freddo.
Se dopo aver preparato uno o più cappuccini si desidera preparare un altro caffè, è necessario riportare la macchina in posizione caffè. Premete il pulsante vapore (11) e aprite la manopola del vapore (12). Premete il pulsante per il caffè (10) e lasciate fuoriuscire d'acqua. Questo procedura permette alla macchina di raggiungere in breve tempo la temperatura ottimale per preparare un caffè. Chiudete la manopola del vapore (12) e spegnete la pompa (10). Non appena la luce della temperatura si spegne la macchina è pronta per il prossimo caffè.



Programmazione dell'orologio



La X5 ha un orologio analogico che funziona a batterie. Per inserire la batteria dovete estrarre l'orologio dalla macchina. Togliete il coperchio posteriore dell'orologio e mettete la batteria come indicato. Richiudete il coperchio posteriore dove trovate una piccola ruota che vi permette di regolate le ore. Reinserite l'orologio nella macchina.

Segnalazione di malfunzionamento

Per motivi di sicurezza, la X5 smette di funzionare se all'interno della caldaia la temperatura raggiunge i 165° C. Rivolgetevi a un centro di assistenza autorizzato per le necessarie riparazioni.

Decalcificazione

La necessità di eseguire una decalcificazione dipende dall'acqua del rubinetto usata e dalle ore di funzionamento della caffettiera. La tabella seguente contiene alcuni valori orientativi in caso di uso giornaliero della caffettiera:

Contenuto di calcare	*Decalcificazione*
Da alto a molto alto	ogni mese
Medio	ogni 2 mesi
Basso	ogni 3 mesi

Per un impianto domestico di dolcificazione dell'acqua si prega di consultare il costruttore dell'impianto. Non usate l'acqua distillata per la preparazione del caffè. Un buon caffè ha bisogno di una certa percentuale di calcare.

Attenzione: l'aceto, l'aceto per pulizia, la liscivia, il sale, l'acido formico, ecc. danneggiano la macchina!

Usate un prodotto adatto per la decalcificazione.

Caratteristiche tecniche

ATTENZIONE! Collegare la macchina solamente ad un impianto conforme alle norme vigenti. Verificate la corrispondenza dei dati riportati sulla macchina prima di collegarla all'impianto elettrico.

Europa: Voltaggio: 230V 50Hz Potenza: 1050 W

USA: Voltaggio: 120V 60Hz Potenza: 1100 W

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten müssen immer die folgenden Sicherheitshinweise beachtet werden:

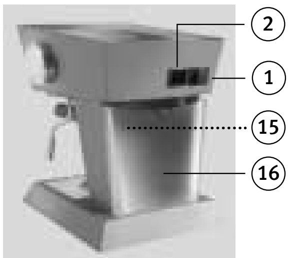
1 Lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung durch
2 Berühren Sie keine heissen Flächen. Griffe oder Tasten benützen.
3 Um Feuer, elektrische Schläge oder Verletzungen zu vermeiden, nie das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
4 Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, muss es von Erwachsenen überwacht werden.
5 Den Stecker aus der Netz-Steckdose herausziehen,
  - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird
  - bei der Reinigung
  Bevor die Maschine ausgesteckt wird, bitte den Hauptschalter auf Off stellen. Vor dem Anbringen oder Entfernen von Zusatzteilen und vor der Reinigung Maschine abkühlen lassen.
6 Nie ein Gerät gebrauchen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät Anzeichen für Funktionsprobleme aufweist bzw. wenn es irgendwie beschädigt wurde. Das Gerät der nächsten autorisierten Servicestelle zur Kontrolle oder Reparatur zurückbringen.
7 Der Gebrauch von Zusatzgeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, kann Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen von Personen verursachen.
8 Nicht im Freien verwenden.
9 Das Kabel nicht von Tischen, Theken u.ä. herabhängen lassen und verhindern, dass es mit heissen Oberflächen in Kontakt kommt.
10 Das Gerät nicht auf Elektro- oder Gasherde, in einen heissen Ofen oder ins Wasser stellen.
11 Das Gerät nicht für andere Zwecke als die in der Bedienungsanleitung vorgesehenen benutzen.
12 BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Die Espressomaschine X5 arbeitet mit dem **EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.)** System: Für ein reibungsloses Funktionieren müssen die E.S.E.-Portionen benutzt werden; sie sind leicht erkennbar am aufgedruckten Markenzeichen auf der Verpackung, das sich auch auf den Espressomaschinen befindet. Das System E.S.E. garantiert eine Reihe von Vorteilen: Die Qualität des Kaffees bleibt sich gleich, unabhängig von der Erfahrung der zubereitenden Person, die Anwendung ist leicht, sauber und sehr rasch, die Reinigung des Systems äusserst einfach. Es ist sehr wichtig, die E.S.E.-Portionen in einem geschlossenen Behälter an einem trockenen, gut gelüfteten Ort aufzubewahren. Beachten Sie auch das Verfallsdatum des Kaffees. Die gebrauchten Portionen sind ausserdem kompostierbar!

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Gerätes

Wir empfehlen Ihnen, das Abtropfgitter (8), den Siebhalter (6), den Wassertank (16) und das Dampf- und Teewasser Austrittsrohr (13) regelmässig zu reinigen.
ÄUSSERST WICHTIG: Das Gerät nie in Wasser tauchen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
Der Inhalt des Wassertanks (16) sollte regelmässig ausgewechselt werden. Nach dem Wasserwechsel sicherstellen, dass der Ansaugschlauch (15) ins Innere des Wassertanks (16) reicht. Es empfiehlt sich, die Maschine periodisch (hängt vom Kalkgehalt des Wassers ab) mit einem speziell für Espressomaschinen entwickelten Kalklösungsmittel zu entkalken (keinen Essig benutzen).
Für einen perfekten Espressogenuss empfiehlt es sich, die Tassen auf der Tassenablage (14) und den Siebhalter (6)in dessen Führung (7) vorzuwärmen.

1 Hauptschalter On/Off
2 Stecker für Stromkabel
3 Uhr
4 Betriebslampe
5 Temperaturkontrolllampe
6 Siebhalter
7 Siebhalterführung
8 Abtropfgitter
9 Wasserauffangschale
10 Schalter für Kaffee/Espresso/Tee
11 Schalter für Dampf
12 Dampfrad für Dampf und Teewasser
13 Dampf- und Teewasser Austrittsrohr
14 Tassenablage/Tassenwärmer
15 Ansaugschlauch
16 Wassertank





Kurzanleitung

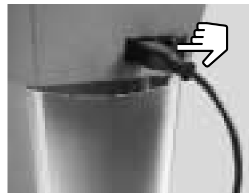
1. Füllen Sie den Wassertank (16) auf.



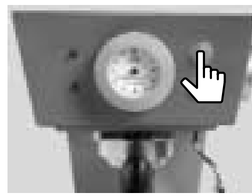
2. Schliessen Sie den Stecker (2) an die elektrische geerdete Leitung an.



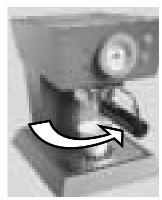
3. Drücken Sie den Hauptschalter On/Off (1). Die Betriebs-(4) und die Temperaturkontrolllampe (5) leuchten auf.



4. Vor der ersten Inbetriebnahme empfehlen wir Ihnen, die Maschine durchzuspülen. Drücken Sie den Schalter für Kaffee (10) und lassen Sie etwa einen Tank voll Wasser durch die Maschine, bzw. den Siebhalter (6) laufen. Falls kein Wasser kommt, öffnen Sie das Dampfrad (12), damit die Luft im System austreten kann.



5. Wenn die Temperaturkontrolllampe (5) erlischt, ist die Maschine bereit, einen Kaffee zu machen. Legen Sie eine E.S.E.-Portion mit dem Markenzeichen gegen unten in den Siebhalter (6) ein. Den Siebhalter fest in die Siebhalterführung (7) eindrehen.

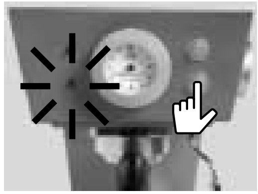


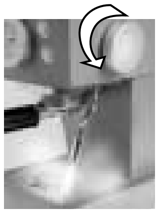
6. Stellen Sie eine Tasse auf das Abtropfgitter (8) der Maschine. Drücken Sie den Schalter für Kaffee (10). Wenn die gewünschte Menge Kaffee erreicht ist, drücken Sie erneut auf den Schalter für Kaffee (10), somit schalten Sie die Wasserzufuhr aus. Wenn die Temperaturkontrollampe (5) erlischt können Sie sich einen Kaffee zubereiten. Drücken Sie dazu den Schalter für Kaffee (10). Wenn die gewünschte Menge Kaffee erreicht ist, drücken Sie erneut auf den Schalter für Kaffee (10), somit schalten Sie die Wasserzufuhr aus.



Dampf

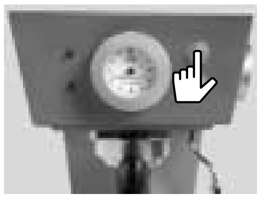
Mit der X5 kann Dampf oder heisses Wasser für die Zubereitung von Cappuccino oder Tee erzeugt werden. Um Dampf zu erzeugen, drücken Sie den Schalter für Dampf (11). Die Temperaturkontrolllampe (5) leuchtet auf. Die Maschine ist nach ca. 30 Sekunden, oder wenn die Lampe erlischt, bereit. **ACHTUNG VERBRÜHGEFAHR!**
Drehen Sie das Dampfrad (12) im Gegenuhrzeigersinn und regeln Sie damit den Dampfaustritt aus dem Austrittsrohr (13).
ACHTUNG VERBRüHGEFAHR

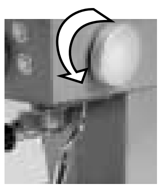




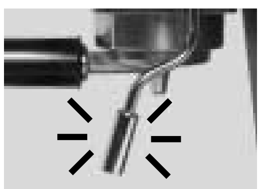
Heisses wasser

Um heisses Wasser zu erhalten, darf die Temperaturkontrolllampe (5) nicht mehr leuchten. Drehen Sie das Dampfrad (12) im Gegenuhrzeigersinn auf und drücken Sie den Schalter für Kaffee (10). Wenn die gewünschte Menge heisses Wasser erreicht ist, drücken Sie den Schalter für Kaffee (10) und drehen Sie das Dampfrad (12) im Uhrzeigersinn zu.





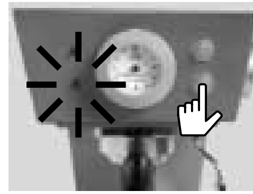
ACHTUNG: Während des Dampfaustritts ist die Düse (13) sehr heiss! **VERBRÜHGEFAHR!**



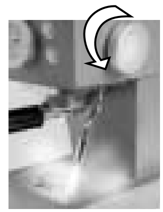
Zubereitung eines oder mehrerer Cappuccinos

ACHTUNG: BEACHTEN SIE DIE ANWEISUNGEN GENAU IN DER ANGEGEBENEN REIHENFOLGE!

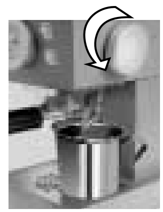
Um Dampf zu erzeugen, drücken Sie den Schalter für Dampf (11).
Die Temperaturkontrolllampe (5) leuchtet auf.
Die Maschine ist nach ca. 30 Sekunden, oder wenn die Lampe erlischt, bereit.



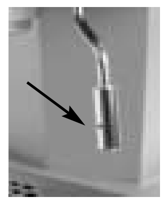
1 Drehen Sie nun das Dampfrad (12) langsam im Gegenuhrzeigersinn auf und lassen Sie das Restwasser aus der Düse (13) auslaufen, bis Dampf austritt. Danach schliessen Sie das Dampfrad(12).



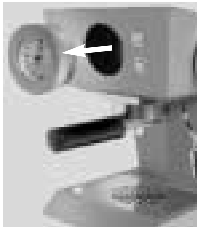
2 Stellen Sie einen Behälter mit kalter Milch unter das Dampfaustrittsrohr (13) und tauchen Sie dieses ein wenig in die Milch ein. Dann öffnen Sie das Dampfrad(12), um den gewünschten Dampf zu erhalten.



Eine kleine Öffnung oberhalb der Düse ermöglicht das Ansaugen von wenig Luft, die sich dann mit der Milch mischt und diese so für den Cappuccino aufschäumt. Wenn dies nicht geschieht, ändern Sie die Stellung des Behälters so, dass die Luftansaugöffnung des Dampfaustrittsrohrs (13) nicht von der Milch bedeckt ist. Es wird empfohlen, sehr kalte Milch zu verwenden. Wenn nach der Zubereitung eines oder mehrerer Cappuccinos ein weiterer Kaffee gewünscht wird, ist es notwendig die Maschine wieder in die Anfangsposition zu bringen. Drücken Sie dazu den Dampfschalter (11), um die Funktion Dampf auszuschalten. Drehen Sie das Dampfrad(12) auf, schalten Sie die Pumpe mit dem Schalter für Kaffee (10) ein und lassen Sie Wasser auslaufen. Dies beschleunigt die Abkühlung der Maschine, bis sie die optimale Kaffeetemperatur erreicht. Schliessen Sie dann das Dampfrad(12) und schalten Sie die Pumpe (10) wieder aus. Wenn die Temperaturkontrolllampe erlischt, ist die Maschine für den nächsten Kaffee bereit.



Einstellen der Uhr der X5



Die X5 hat eine eingebaute Analog-Uhr, die mit Batterie funktioniert. Um die Batterie einzusetzen, ziehen Sie die Uhr sorgfältig aus der Maschine heraus. Nehmen Sie den Deckel auf der Rückseite der Uhr ab und setzen Sie die Batterie wie angezeigt ein. Schliessen Sie den Deckel auf der Rückseite wieder. Dort finden Sie ein kleines Rad mit dem Sie die Uhrzeit einstellen können. Setzen Sie danach die Uhr wieder in die Maschine ein.
Batterie Typ: LR1 1,5V

Bei Störung

Aus Gründen der Sicherheit schaltet sich die X5 automatisch aus, wenn die Innentemperatur im Boiler 165°C übersteigt. Bitte wenden Sie sich für nötige Reparaturen immer an eine autorisierte Service-Stelle.

Entkalken der Kaffeemaschine

Die Notwendigkeit der Entkalkung hängt von Ihrem Leitungswasser und den Betriebszeiten der Kaffeemaschine ab. Hier einige Richtwerte bei täglichem Gebrauch der Kaffeemaschine:

Kalkgehalt	*Entkalkung*
Hoch bis sehr hoch	monatlich
Mittel	Alle 2 Monate
Niedrig	Alle 3 Monate
Bei einer Hausenthärtungsanlage	Fragen Sie bitte den Hersteller

Destilliertes sowie Britta gefiltertes Wasser eignen sich nicht für eine Kaffeezubereitung, ein guter Kaffee braucht auch einen Anteil Kalk.
Achtung: Essig, Putzessig, Laugen, Salz, Ameisensäure etc. schaden der Maschine!
Entkalkungsvorgang: Grundsätzlich gemäss den Angaben Ihres Entkalkungsmittelherstellers. Achten Sie jedoch immer darauf, dass die Mittel für Kaffeemaschinen geeignet sind.
Unsere Empfehlung: DURGOL oder Entkalkungstabletten awimac 2000.

Technische Daten:

ACHTUNG: Schliessen Sie Ihr Gerät nur an einer geerdeten Norm Steckdose an. Kontrollieren Sie, ob Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.

Europa:	Spannung: 230V 50Hz	Leistung: 1050W
USA:	Spannung:120V 60Hz	Leistung: 1100W

Der Hersteller behält sich vor, Änderung oder Verbesserung ohne Voranzeige anzubringen.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

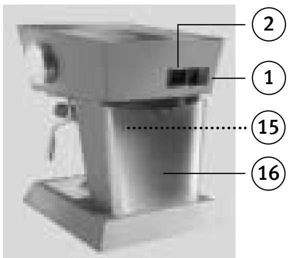
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when using any appliance by or near children.
5. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Let cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for anything other than its intended use.
12. **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

The X5 espresso machine uses the **EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E) system:** for best results, we recommend using the E.S.E. servings, which are easily recognisable by the E.S.E. logo on the package. The E.S.E. system guarantees several benefits: the quality of the espresso coffee remains constant regardless of the user's experience. The system is very easy to use, quick, and extremely easy to clean. It is very important, however, that you store E.S.E. servings in a closed, airtight container so that they remain fresh.
NB: The X4 also uses pre-ground coffee, if you have the ground coffee handle.

General information for using the unit

We recommend that the grill (8), the filter-holder (6), the water tank (16) and the steam nozzle and air intake opening (13) are cleaned regularly. **EXTREMLY IMPORTANT:** never immerse the appliance in water or clean in a dishwasher. The contents of the water tank (16) should be changed regularly. After changing water, ensure that the water intake tube (15) reaches into the inside of the water tank (16). It is recommended that the machine be decalcified regularly (depending on the hardness of the water) using only a decalcification agent specifically developed for espresso machines. (Use no vinegar!). You will find further details under the heading decalcification. For perfect espresso enjoyment, it is recommended that the cups and the filter-holder (6) are warmed (keep cups on the cup warmer 14).

1 On/Off switch
2 Plug for power cord
3 Clock
4 On/Off pilot light
5 Temperature pilot light
6 Filter-holder
7 Filter-holder guide
8 Grill
9 Drip tray
10 Coffee switch
11 Steam switch
12 Steam valve
13 Steam outlet
14 Steel cup warmer
15 Water-intake tube
16 Water tank





Short instruction

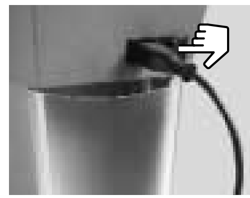
1. Fill the water tank.



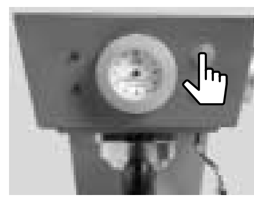
2. Connect the plug (2) to a grounded, electrical supply.



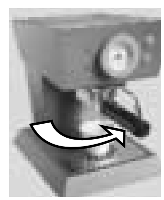
3. Press the On/Off button (1). The pilot (4) and the temperature pilot light (5) will illuminate.



4. Before using the machine for the first time, we recommend flushing out the machine. Fill the water tank (16). Press the coffee switch (10) and let water flow through the machine and the filter-holder (6). If there is no water flowing, open the steam valve (12) to let the air in the system escape.



5. When the temperature pilot light (5) switches off, the machine is ready to make coffee. Place a single E.S.E. portion, with its logo face down, into the filter-holder (6). Next twist the filter-holder firmly into the filter-holder guide (7).

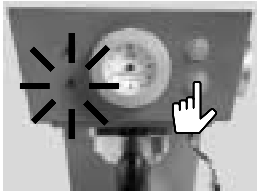


6. When it reaches the desired place a cup onto the grill (8) of the machine. Press the coffee switch (10). If it reaches the desired quantity of coffee, press the coffee switch again (10) to stop the flow of water.

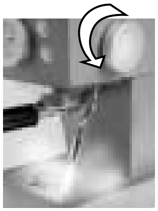


Steam

The X5 can generate steam or hot water for the preparation of cappuccino or tea. In order to generate steam, press the steam switch (11). The temperature pilot light (5) will light up. After approx. 30 seconds or when the light goes out, the machine is ready to make steam.

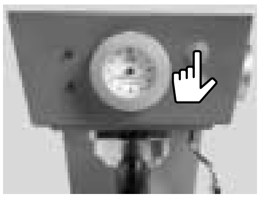


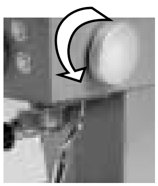
Before beginning to steam milk, holding a cloth at the end of the steam arm and open the valve to release the water that has accumulated.
CAUTION DANGER OF SCALDING!



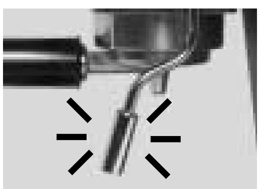
Hot water

To make hot water, wait until the temperature pilot light (5) has stopped flashing. Open the steam valve (12) in an anti-clockwise direction and press the coffee switch (10). When the desired quantity of hot water is reached, press the coffee switch (10) and close the steam valve (12) in a clockwise direction.





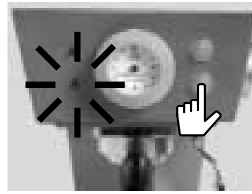
CAUTION: the Nozzle of the steam outlet (13) is extremely hot during steam release!
DANGER OF SCALDING!



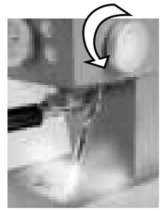
Preparing one or several cappuccinos

IMPOTANT: PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS AND SEQUENCE EXACTLY!

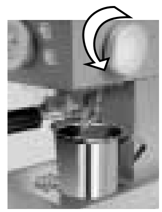
Be sure to make the coffee for your cappuccino first, before steaming the milk. (After steaming, the machine will be too hot and you'll have to wait for the temperature to return to the coffee range). In order to generate steam, press the steam switch (11). The temperature pilot light (5) lights up. After approx. 30 seconds or when the light goes out, the machine is ready.



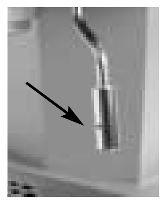
1. Turn the steam valve (12) slightly in an anti-clockwise direction and allow any residual water to exit the nozzle (13) until steam starts to exit. Now close the steam valve (12).



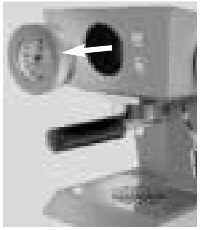
2. Place a container of milk under the steam exit nozzle (13) and immerse this slightly into the milk. Now open the steam valve (12) to obtain the required steam.



A small opening above the nozzle enables a small amount of air to be drawn in, which then mixes with the milk causing the desired frothiness for a cappuccino. If this does not take place, lower the position of the container so that the air intake opening (13) is not covered by milk. We recommend that very cold milk is used. If, after the preparation of one or more cappuccinos, you want to make another coffee, it will be necessary to get the machine back to the correct coffee temperature. To do this quickly, make sure the steam switch is not depressed (11). Open the steam valve (12), run the pump by pressing the coffee switch (10) and letting the water flow. This brings cold water into the boiler and quickly brings the machine to the optimum coffee temperature. When the temperature light goes on, close the steam valve (12) and switch the pump (10) off. When the temperature pilot light goes out, the machine is ready to prepare the next coffee.



Tune in of the clock



The X5 has a built-in analog clock, which works with battery. To put in the battery, carefully pull the clock out of the machine. Remove the cover from the back of the clock and put the battery in as shown. Replace the cover. Set the clock by turning the small wheel on the back. Afterwards put the clock back into the machine.
Battery type: LR1 1,5V.

In case of malfunction

For safety reasons, the X5 will switch itself off, if the temperature exceeds 165°C.
Please contact always an authorized service facility for the necessary repairs.

Decalcifying the coffee machine

The frequency of decalcification will depend on the hardness (calcium content) of your mains water and how often the coffee machine is used. Here are a few guidelines, assuming daily use of the coffee machine:

Calcium content	*Decalcification*
High to very high	Monthly
Average	Every 2 months
Low	Every 3 months
Where a household water softener is fitted	Consult the manufacturer

Distilled as well as Britta filtered water are not best suited for coffee preparation – well-made coffee does require the presence of some calcium.
Important: Vinegar, cleaning vinegar, alkaline solutions, salt, formic acid etc. will damage the machine!
Follow the instructions of the decalcifying agent manufacturer. Please always ensure that the agents used are suitable for coffee machines.

Technical data:

CAUTION: Plug in your appliance only in a grounded outlet. Control whether your voltage corresponds with the information on the identification plate of your appliance.

Europe:	Voltage: 230V 50Hz	Power: 1050W
USA:	Voltage: 120V 60Hz	Power: 1100W

The manufacturer reserves the right to make changes or improvements without notice.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on observera toujours les mesures de sécurité suivantes:

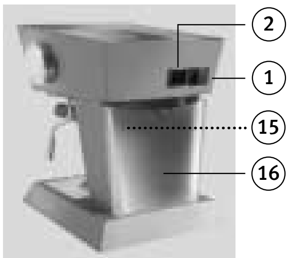
1. Lire attentivement le mode d'emploi.
2. Ne jamais toucher une surface chaude; utiliser des poignées ou des pinces.
3. Afin d'éviter tout risque de feu, d'électrocution ou de blessure, le câble et fiche électrique ne doivent jamais être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Toute utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'enfants doit se faire sous la surveillance d'adultes.
5. Retirer la fiche électrique de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, ainsi que durant son nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des accessoires.
6. Ne pas utiliser un appareil si le câble ou la fiche électrique sont endommagés, si l'appareil montre des problèmes de fonctionnement ou s'il a été endommagé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être source de feu, d'électrocutions ou de blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le câble d'une table ou d'un comptoir et éviter que le câble touche des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur les plaques de cuisson d'une cuisinière ni dans un four.
11. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres utilisations que celles expressément prévues.
12. CONSERVER CE MODE D'EMPLOI.

La machine à café X5 est conçue pour le système EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.): pour assurer son bon fonctionnement, n'utiliser que des portions E.S.E. Celles-ci se reconnaissent facilement à la marque imprimée sur l'emballage et que l'on retrouve aussi sur la machine à café. Le système E.S.E. apporte toute une série d'avantages: la qualité du café reste toujours égale, indépendamment de l'expérience de celui qui le prépare, l'utilisation est simple et très rapide, le nettoyage du système est extrêmement simple. Il est très important de conserver les portions E.S.E. dans un récipient fermé et dans un environnement sec et bien ventilé.
Faire attention à la limite de consommation du café.
Les portions utilisées sont biodégradables.

Recommandations géenérales pour l'utilisation de la machine à café

La machine doit être maintenue parfaitement propre en nettoyant régulièrement la grille (8), le porte-filtre (6), le réservoir d'eau (16), la buse vapeur et l'ouverture pour l'aspiration de l'air (13). **EXTRÊMEMENT IMPORTANT:** ne jamais plonger la machine dans l'eau ou la nettoyer dans le lave-vaisselle. L'eau du réservoir (16) doit être changée fréquemment. Après avoir changé l'eau, s'assurer que le tube d'aspiration (15) plonge dans l'eau. Il est recommandé de nettoyer la machine tous les trois mois au moyen d'un produit de détartrage destiné spécialement aux machines à café. (Précisions sous la rubrique détartrage.) Pour déguster un expresso parfait, il est recommandé de préchauffer les tasses au moyen du chauffe-tasses (14) et le porte-filtre (6) lui-même dans le logement du porte-filtre (7).

1 Interrupteur principal Marche/Arrêt
2 Fiche pour le câble électrique
3 Horloge
4 Voyant principale Marche/Arrêt
5 Voyant du contrôle de la température
6 Porte-filtre
7 Logement du porte-filtre
8 Grille
9 Bac d'égouttage
10 Interrupteur café
11 Interrupteur vapeur
12 Commande de la vapeur
13 Buse vapeur
14 Chauffe-tasses
15 Tube d'aspiration
16 Réservoir d'eau





Instructions rapides

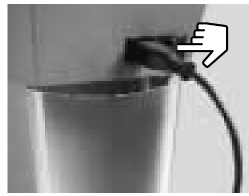
1. Remplissez le réservoir d'eau (16).



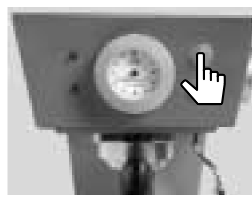
2. Branchez la fiche électrique de la machine sur le secteur mis à la terre.



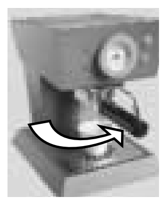
3. Actionnez l'interrupteur principal Marche/Arrêt (1). Le voyant principal (4) et le voyant du contrôle de la température (5) s'allument.



4. Avant la première mise en marche il est recommandé de rincer la machine. Actionnez l'interrupteur café (10) et laissez couler environ un plein réservoir d'eau par la machine, respectivement par le porte-filtre (6). Dans le cas où l'eau ne coulerait pas, ouvrez la commande de la vapeur (12) pour que l'air dans le système puisse sortir.



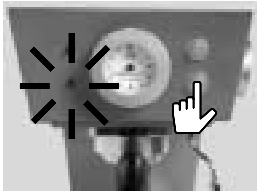
5. Lorsque le voyant de contrôle de la température (5) s'éteint la machine est prête pour faire un café. Placez une portion E.S.E. avec l'inscription vers le bas dans le porte-filtre (6). Placez le porte-filtre dans le logement correspondant (7) et serrez-le fermement en le tournant.

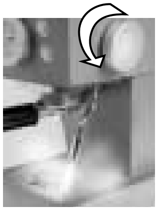


6. Placez une tasse sur la grille (8). Actionnez maintenant l'interrupteur café (10). Quand le niveau de café désiré est atteint, actionnez l'interrupteur café (10) de nouveau, pour stopper l'écoulement de l'eau.



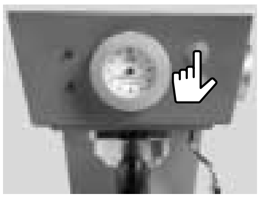
Vapeur

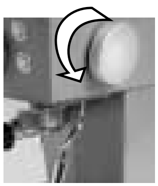




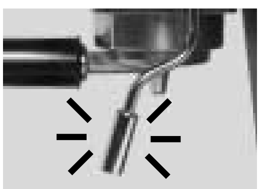
La X5 permet de produire de la vapeur ou de l'eau chaude pour la préparation de cappuccino ou de thé. Pour produire de la vapeur actionnez l'interrupteur vapeur (11). Le voyant de contrôle de la température (5) s'allume. La machine est prête après environ 30 secondes ou dés que le voyant s'éteint. ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURE! Tournez la commande de la vapeur (12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler le débit de vapeur sortant de la buse vapeur (13).

Eau chaude





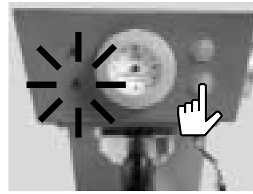
Pour obtenir de l'eau chaude, le voyant de contrôle de la température (5) ne doit plus être allumé. Tournez la commande de la vapeur (12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et actionnez l'interrupteur café (10). Quand l'eau chaude est arrivée à la quantité désirée, actionnez l'interrupteur café (10) et fermez la commande de la vapeur (12) dans le sens des aiguilles d'une montre.



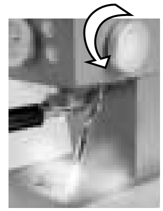
ATTENTION: pendant la sortie de la vapeur et de l'eau, la buse (13) est très chaude! ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURE!

Préparation d'un ou de pluiseurs cappuccinos

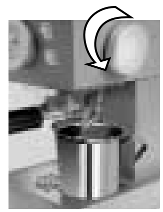
ATTENTION: SUIVEZ PRÉCISÉMENT LA PROCÉDURE ET L'ORDRE DES OPÉRATIONS! L'ORDRE INVERSE N'EST PAS POSSIBLE.



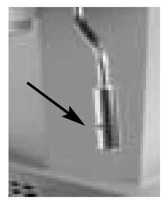
Pour produire de la vapeur actionnez l'interrupteur vapeur (11). Le voyant de contrôle de la température (5) s'allume. La machine est prête après environ 30 secondes ou dés que le voyant s'éteint.



1 Tournez légèrement la commande de la vapeur (12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et laissez l'eau résiduelle sortir de la buse (13) jusqu'à ce que de la vapeur sorte de cette buse. Fermez ensuite la commande de la vapeur (12).

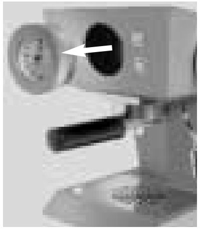


2 Placez un récipient avec du lait froid sous la buse vapeur (13) et plongez cette dernière légèrement dans le lait. Ouvrez alors lentement la commande de la vapeur (12) pour obtenir la vapeur désirée.



Une petite ouverture placée au dessus de la buse permet d'aspirer un peu d'air, qui se mélange au lait et le fait mousser pour le cappuccino. Si cela ne se produit pas, changez la position du récipient de telle manière que l'ouverture d'aspiration de l'air (13) se trouve au-dessus du lait. Il est recommandé d'utiliser du lait très froid. Si on désire préparer un café après avoir préparé un ou plusieurs cappuccinos, il faut que la machine soit en fonctionnement de départ. Pour cela, actionnez l'interrupteur vapeur (11) pour éteindre la fonction vapeur. Ouvrez la commande de la vapeur (12) en la tournant, mettez la pompe en circuit avec l'interrupteur café (10) et laissez couler de l'eau. Cela accélère le refroidissement de la machine jusqu'à ce qu'elle atteigne la température optimale. Fermez ensuite la commande de la vapeur (12) et stoppez la pompe en actionnant l'interrupteur de café(10). Quand le voyant de contrôle de la température s'éteint, la machine est près pour le prochain café.

Ajuster l'horolge



La X5 a une horloge analogue installée qui marche avec pile. Pour insérer la pile, tirez l'horloge soigneusement hors la machine. Enlevez le couvercle du dos de l'horloge et insérez la pile comme indiqué. Refermez le couvercle du dos. Là vous trouvez une petite roue avec laquelle vous pouvez ajuster le temps. Puis insérez à nouveau dans la machine. Type de pile: LR1 1,5V.

En cas de dérangement

Pour raison de sécurité, la machine X5 s'éteint automatiquement, si la température intérieure franchit 165°C. Nous vous prions de toujours vous adresser au service après-vente autorisée pour les réparations nécessaires.

Détartrage de la machine à café

Le détartrage est fonction de la qualité de l'eau et de la fréquence d'utilisation de la machine à café. Voici quelques recommandations d'ordre général lors d'un emploi journalier de la machine à café:

Teneur en calcaire	*Détartrage*
Élevée à très élevée	mensuel
Moyenne	tous les 2 mois
Faible	tous les 3 mois
Installation d'adoucissement	Renseignez-vous auprès du fabricant

De l'eau distillée ainsi que de l'eau filtrée Britta ne se prêtent pas à la préparation du café. Un bon café requiert une certaine teneur en calcaire.

Attention: Les produits tels que vinaigre, nettoyant au vinaigre, lessive, sel, acide formique, etc. nuisent à la machine!

Procédez de manière générale en observant les indications du fabricant de l'agent anti-tartre. Veillez toujours à utiliser des produits appropriés pour machines à café.

Données techniques:

ATTENTION: Branchez votre appareil seulement à une prise aux normes et mis à la terre. Contrôlez si le voltage du secteur correspond avec les indications sur la fiche d'identification de votre appareil.

Europe:	Voltage: 230V 50Hz	Puissance: 1050W
États-Unis:	Voltage: 120V 60Hz	Puissance: 1100W

Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications ou à des améliorations sans préavis.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

En caso del uso de equipos elécrticos deben respetarse siempre lo siguientes avisos de seguiradad:

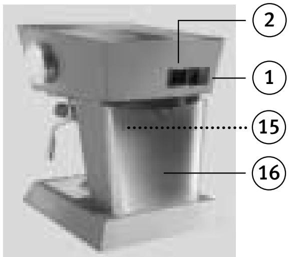
1 Lea atentamente el Manual de Instrucciones.
2 No toque las superficies calientes. Utilice las empuñaduras y botones.
3 Para evitar fuego, calambres o lesiones, no sumerja nunca el cable o el conectador en agua u otro líquido.
4 Si el aparato es empleado por niños o bien cerca de éstos, debe ser vigilado por adultos.
5 Desenchufar el aparato si éste no va a ser será utilizado durante largo tiempo o si desea limpiarlo. Antes de montar o quitar piezas adicionales y antes de la limpieza, el aparato debe enfriarse.
6 No utilice nunca un aparato si el cable o el conectador están dañados o si el aparato acusa problemas de funcionamiento o si ha sufrido algún daño. Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para su control o reparación.
7 El uso de equipos suplementarios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, calambres o lesiones de personas.
8 No utilizar al aire libre.
9 El cable no debe colgar de mesas, mostradores, etc. Asimismo debe evitar que entre en contacto con superficies calientes.
10 No colocar el aparato encima de cocinas eléctricas o de gas ni tampoco meterlo en un horno caliente.
11 No utilizar el aparato para otros fines que los previstos en el Manual de Instrucciones.
12 **GUARDE BIEN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.**

La máquina de café exprés X5 funciona con el sistema **EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.):** Para un funcionamiento impecable deben utilizarse las dosis E.S.E. Éstas son fáciles de reconocer debido a la marca impresa en el embalaje. El sistema E.S.E. garantiza toda una serie de ventajas: La calidad del café es siempre igual, independientemente de la experiencia de la persona que lo prepara, la aplicación es fácil y rápida y la limpieza del sistema es muy sencilla. Es muy importante guardar las dosis E.S.E. en un recipiente cerrado y en un lugar seco y bien ventilado.

Avisos generales referentes a la utilizaciòn del aparato

Le recomendamos limpiar periódicamente la rejilla (8), el porta-filtro (6), el depósito de agua (16), el tubo vapor (13) y el tubo de aspiración de agua (en el interior del depósito (15). **MUY IMPORTANTE:** No sumergir nunca el aparato en agua ni tampoco limpiarlo en el lavavajillas. El contenido del depósito de agua (16) ha de cambiarse regularmente. Después del cambio de agua debe cerciorarse que el tubo de aspiración llegue al interior del depósito (16). Conviene descalcificar la máquina periódicamente (en función del contenido de cal del agua) con un disolvente de cal desarrollado especialmente para cafeteras (no utilizar vinagre). Para saborear un café exprés perfecto conviene precalentar las tazas en el calientatazas (14).

1 Interruptor general
2 Toma corriente IEC
3 Reloj
4 Piloto puesta en marcha
5 Piloto temperatura ideal
6 Porta filtro
7 Alojamento porta filtro
8 Rejilla
9 Rejilla goteo
10 Interruptor café
11 Interruptor vapor
12 Válvula vapor
13 Tubo salida vapor
14 Calienta tazas
15 Tubo aspiración agua
16 Depósito de agua fria





Istrucciones breves de utilización

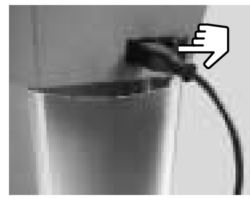
1. Llene el depósito de agua (16).



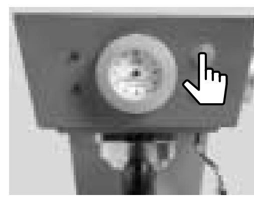
2. Conecte El cable a la toma de corriente (2) y el enchufe a la red eléctrica de la casa.



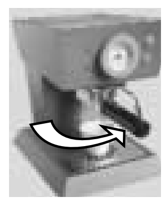
3. Pulsar el Interruptor puesta en marcha – paro (1).
Se enciende el piloto indicador puesta en marcha (4) y el piloto indicador temperatura ideal (5)



4. Hacer un prelavado de la máquina: Accionar el interruptor café (10) y cuando empiece a salir agua por el porta filtro (6) parar accionando nuovamente interruptor café (10).



5. Coloque una dosis E.S.E. con el signo de marca hacia abajo en el porta-filtro (6). Enroscar firmemente el porta-filtro (6) en el alojamiento del porta-filtro(7). Coloque una taza en la rejilla (8).

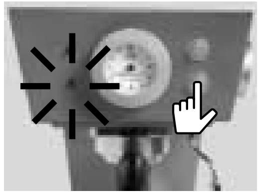


6. Cuando el piloto temperatura ideal (5) se apague, la cafetera ya está preparada para hacer café, pulse el interruptor café (10) y empezará la erogación de café, cuando tenga la cantidad de café deseada en la taza, vuelva a pulsar el interruptor café (10) y la erogación de café se detendrá.

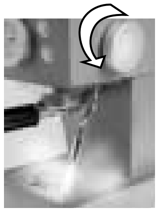


Vapor

La X5 puede generar vapor o agua caliente, para la preparación de capuchinos o té. Para poder generar vapor, pulse el interruptor vapor (11), y se encenderá el piloto temperatura ideal (5), cuando éste piloto se apague (apoximadamente 30 segundos), la máquina está lista.

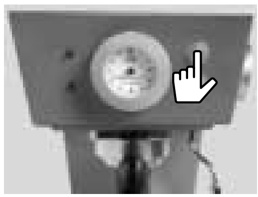


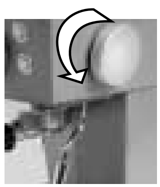
Gire el mando vapor (12) en sentido antihorario y regule la salida de vapor. Que saldrá por el tubo vapor (13).



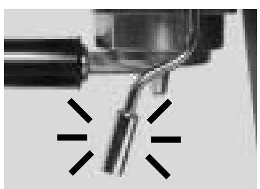
Agua caliente

Para obtener agua caliente, el piloto temperatura ideal (5) debe estar apagado, Gire el mando vapor (12) en sentido antihorario y pulse el interruptor café (10), cuando no desee más agua caliente, vuelva a pulsar el interruptor café (10) y gire el mando vapor (12) en sentido de las agujas del reloj, para tapar la salida de agua.





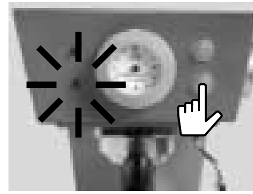
ATENCIÓN: Mientras sale vapor, el tubo salida vapor (13) está muy caliente.
Vuelva a pulsar el interruptor (11) para desactivar la función VAPOR.



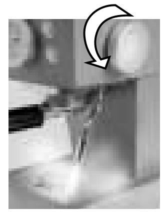
Preparación de un capuchino o de varios capuchinos

ATENCIÓN: ¡RESPETE LAS INSTRUCCIONES PRECISAMENTE EN EL ORDEN INDICADO!

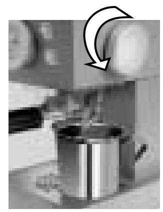
1 Siga los pasos del 1 al 4 de INSTRUCCIONES BREVES DE UTILIZACIÓN. Ahora, la máquina puede ser preparada para el vapor mediante pulsación del interruptor (11). Espere hasta que se alcance la temperatura deseada.



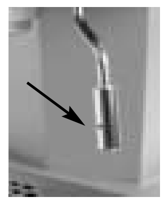
Gire ligeramente en sentido antihorario el mando vapor (12) y deje salir el agua residual del tubo salida vapor (13) hasta que salga el vapor. Luego, cierre el mando vapor(12).



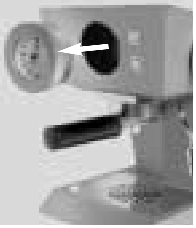
2 Coloque un depósito con la leche debajo del tubo salida de vapor (13) y sumerja éste en la leche. Después abra el mando vapor (12) para obtener el vapor deseado.



Una pequeña abertura encima del tubo salida vapor (13) permite la aspiración de un poco de aire que luego se mezcla con la leche, espumándola para el capuchino. Si ello no fuera el caso, modifique la posición del recipiente de modo que la abertura de aspiración de aire (13) no sea cubierta por la leche. Se recomienda utilizar leche muy fría.
Si después de la preparación de un capuchino o de varios capuchinos se desea preparar otro café, debe pulsarse el interruptor vapor (11) para llevar la máquina a la preparación de café, abriéndose el mando vapor vapor (10) y esperándose hasta que salga agua por el tubo vapor (12). Después, debe cerrarse el mando vapor (13). Ahora, la máquina está lista para el próximo café. **N.B.** En la próxima preparación del café, la cantidad de agua puede ser menor que la del café preparado anteriormente.



Programación del reloj



La X5, va dotada con un reloj analógico que funciona a pilas. Para montar la pila:

1 extraiga el aro reloj (3) de la máquina, observará que saldrá el aro junto al reloj
2 saque la tapa posterior del reloj
3 introduzca la pila en su alojamiento conservando las polaridades
4 vuelva a poner la tapa posterior del reloj
5 ponga la hora girando el pequeño rodillo que se encuentra al lado de la tapa posterior
6 vuelva a colocar el aro reloj (3) en su ubicación apretando fuertemente sobre el aro y no sobre el reloj (1)

En caso de error

Si, por cualquier motivo, la temperatura dentro de la caldera sobrepasa los 165º centígrados, la máquina por seguridad deja de funcionar, dirijase a un servício Técnico autorizado para que se proceda a su reparación.

Desincrustación de la cafetera

La necesidad de la desincrustación depende de la calidad de su agua de grifo y de los tiempos de funcionamiento de su cafetera. He aquí algunos valores orientativos para el uso diario de su cafetera:

Contenido en cal	*Desincrustación*
alto a muy alto	mensual
mediano	cada 2 meses
bajo	cada 3 meses
En caso de una planta desendurecedora doméstica	Consulte al fabricante

El agua destilada o bien filtrada con filtro Britta no se presta para la preparación de café ya que un buen café necesita cierto contenido en cal. **Atención: ¡Vinagre, vinagre de limpieza, lejías, sal, ácido fórmico, etc. dañan la máquina!** En principio conforme a las indicaciones del fabricante de su agente desincrustante. Preste siempre atención a que tales productos sean adecuados para cafeteras.

Datos técnicos

ATENCIÓN: Conecte su aparato sólo a una toma de corriente normalizada. Controle que la tensión de su red coincida con los datos reflejados en la placa de características del aparato.

Europa: Tensión: 230 V 50 Hz Potencia: 1050 W

USA: Tensión: 120 V 60 Hz Potencia: 1100 W

El fabricante se reserva el derecho de introducir modificaciones o mejoras sin aviso previo.

Australia
Il Caffé Espresso
No.1 Merchant Street
PO Box 808
Mascot NSW. 2020
Tel +61 2 966 70788
Fax +61 2 966 70111
e-mail: cew@illy.com.au

Austria
Maukner Geschenke
Ges.m.b.H. & Co. KG
Münchner Bundesstrasse 40
5013 Salzburg
Tel +43 662 43 45 64
Fax +43 662 43 46 72 79
e-mail:
guenther.maukner@salzburg.co.at

Belgium/Luxembourg
Espresso Time
Bosdel 52/1
3600 Genk
Tel +32 89 32 28 00
Fax +32 89 32 28 01
e-mail: espresso.time@pi.be

Brasil
ACN Com. Imp. e Exp. Ltda
Rua Traipu, 371 - Perdizes
CEP 01235-000
Sao Paulo - S.P.
Tel +55 11 3825 6511
Fax +55 11 3667 9521
e-mail: acn-illy@uol.com.br

Canada
Triede Design
385, Place d'Youville, Suite 15
Montreal, Quebec - H2Y 2B7
Tel +1 514 845 3225
Fax +1 514 845 2030
e-mail: triede@total.net

Czech Republic
Potten & Pannen - Stanek group
Horackova 5
140 00 Praha 4
Tel +420 2 61227373
Fax +420 2 61227372
e-mail: office@pottenpannen.cz

Denmark
Thuesen Jensen A/S
Sjaellandsbroen 2
2450 Kopenhagen
Tel +45 7020 5222
Fax +45 7020 0083

Finland
Arvokerta OY
Laajakorvenkuja 4 B 13
01620 Vantaa
Tel + 358 9 898 348
Fax + 358 9 898 348
e-mail: arvokerta@kolumbus.fi

France
Virages
15 - 17 rue du Landy
93200 Saint Denis - La Plaine
Tel +33 1 49 46 09 23
Fax +33 1 49 46 23 60
e-mail: info@virages.fr

Germany
alfi Zitzmann GmbH
Ernst-Abbe-Strasse 14
97877 Wertheim
Tel +49 93 42 877 0
Fax +49 93 42 877 160
e-mail: contact@alfi.de

Greece
Ikiakos Exoplismos SA
39 Marathonomachon St.
174 56 Alimos Athens
Tel +30 1992 8472
Fax +30 1993 6397
e-mail: ikiakos@sarafidisgroup.gr

Iceland
Te & Kaffi
Stapahrauni 4
220 Hafnarfjöröur
Tel +354 555 1910
Fax +354 555 1950

Italy
Edizioni Design s.r.l.
Via dello Stelli, 3
50010 Bagno a Ripoli (FI)
Tel +39 055 696 392
Fax +39 055 696 443
e-mail:viceversa@leonet.it

New Zealand
Prima Tazza Ltd.
13 Westmoreland Street West
Ponsonby, Auckland
Tel +64 9361 1692
Fax +64 9361 1695
liane@primatazza.co.nz

Norway
Artinterior A/S
Postboks 57 Skoyen
0212 Oslo
Tel +47 22 51 61 50
Fax +47 22 52 31 45
e-mail:
rabbe.nyman@artinterior.no

Portugal
3 Pro-Serviços e Mercadorias, Lda
Rua de Santana, 963
Armazem: O
4465-742 Leça Balio
Tel +351 22 9028200
Fax +351 22 9028199
e-mail: 3pro@mail.telepac.pt

Spain
Magic L'Espresso S.L.
C/ Cogullada s/n
08550 Els Hostalets de Balenya
Tel +34 93 889 8485
Fax +34 93 889 8440
e-mail: admin@magic-espresso.com

Sweden
Magasin för Svenska Hem AB
Maskingatan 2 - P.O. Box 3184
55003 Jönköping
Tel +46 36 10 09 40
Fax +46 36 71 22 93
e-mail: info@magasin-sv.se

Switzerland
FrancisFrancis! AG
Grepperstrasse 23
6403 Küssnacht am Rigi
Tel +41 41 854 41 41
Fax +41 41 854 41 44
e-mail: info@amici.ch

The Netherlands
Espresso Time
Bosdel 52/1
3600 Genk
Tel +32 89 32 28 00
Fax +32 89 32 28 01
e-mail: espresso.time@pi.be

United Kingdom/Ireland
FrancisFrancis! AG
Grepperstrasse 23
6403 Küssnacht am Rigi
Tel +41 41 854 41 34
Fax +41 41 854 41 44
e-mail: francisfrancis@amici.ch

USA
FrancisFrancis! USA, Inc.
Rt. 2, Box 133
27, Garrison Woods Road
Garrison, NY 10524
Tel +1 845 424 30 16
Fax +1 845 424 45 64
e-mail :
jan.anderson@worldnet.att.net